

KLEBER POST
Pure Lebensfreude

Juli 2009

Speisekarte Restaurant Vinum

Wir setzen neue Akzente.
 Interpretationen aus schwäbischen Traditionsgerichten und moderner
 Avantgarde-Küche. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie!

Unser Service-Telefon: **+49 7581 5010**

Juli 2009

Suppen		
Vin Santo Cappuccino mit Pfifferlingstrudel		7,50 EUR
Safrankraftbrühe mit Lachsforellen-Maultaschen		8,50 EUR
Vorspeisen		
Variation von der Biotomate mit Büffelmozzarella und Basilikum-Shot	kl. Portion: gr. Portion:	8,50 EUR 10,50 EUR
Knoblauch-Crevetten in Chiliöl und 3 erlei Crostini	kl. Portion: gr. Portion:	10,00 EUR 12,00 EUR
Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet an Sherry-Balsamico mit Parmesan und Pfifferlinge	kl. Portion: gr. Portion:	11,00 EUR 13,00 EUR
Terrine von Wild-Lachs und St. Pierre in Bouillabaisse-Gelée mit Gemüse-Lasagne	kl. Portion: gr. Portion:	11,80 EUR 13,80 EUR
Salate		
Gemischter Salatteller mit Wildkräutern an Sherrydressing		6,00 EUR
Sommerlicher Salat an Balsamicodressing mit gebratenen Pfifferlingen		8,50 EUR
Vegetarische Gerichte		
Süßkartoffel Ravioli in Salbeibutter auf grünem Spargel und Oliventomaten	kl. Portion: gr. Portion:	9,50 EUR 11,50 EUR
Pfifferlinge in frischen Kräutern mit Serviettenknödel u Sommergemüse	kl. Portion: gr. Portion:	10,50 EUR 12,50 EUR

Fische aus unserer Region		
Lachsforelle aus Wagenhausen lauwarm mariniert auf Ingwer-Gurken mit Gemüsesushi u. Wasabischaum		18,50 EUR
Kross gebratenes Zanderfilet auf Lauchstreifen , mit Pfifferlinge und Süßkartoffel-Ravioli		19,00 EUR
Hauptgerichte		
Bresse-Poularde in Pestokruste auf mediterranem Gemüse und Süßkartoffel- Ravioli		14,80 EUR
Entrecôte vom Angus-Beef mit Pfifferlinge, Sommergemüse und Serviettenknödel		19,80 EUR
Lammrücken in Kräuterkruste auf jungen Bohnen mit Oliventomaten und Rosmarinkartoffeln		22,50 EUR
Gerichte aus der Region		
Paniertes Schnitzel von schwäbischem Schwein mit lauwarmem Kartoffel-Gemüsesalat und Blattsalaten		13,50 EUR
Roulade von Allgäuer Rind an Burgundersauce mit Gartengemüse und geschabten Spätzle		17,80 EUR
Kalbsleber mit Röstzwiebeln an Balsamicojus mit Gewürzapfel und Kartoffel-Selleriepüree		18,50 EUR
VINUM Menü		
Variation von der Biotomate mit Büffelmozzarella Safrankraftbrühe mit Lachsforellen-Maultasche Entrecôte vom Angus-Beef mit Pfifferlinge und Serviettenknödel 3 erlei von der Holunderblüte mit Himbeeren		45,00 EUR
Dessert		
Variation von hausgemachtem Eis mit frischen Früchten		6,50 EUR
Costa Rica Ananas an Caramelsauce mit Walnußeis		7,00 EUR
Portweineis mit Sabayone und Brombeeren		8,00 EUR
Caramelisierter Weinberg-Pfirsich mit Panna-Cotta und Mascarpone-Eis		9,00 EUR
3 erlei von der Holunderblüte mit Himbeeren		9,50 EUR

Das VINUM präsentiert sich edel und elegant. Stühle und Eckbänke mit Polstern aus lila Samt, weiße Tische, ein offener Kamin und die große Fensterfront mit Blick in den Garten bieten Gästen den passenden Rahmen für ein gelungenes Dinner. Die Speisekarte spiegelt Durachs Leidenschaft für die mediterrane, asiatische und französische Küche wider und enthält Köstlichkeiten wie Zitronengrascappuccino, Perlhuhnterrine, Saltin Porco oder Rotbarbe auf Wasabischaum.